

LES ENTRÉES Starter / Vorspeise

OEUF MOLLET FONDUE DE POIREAUX CRÈME AIL DES OURS **VÉGÉ** 8.50 €
Soft-boiled egg leek fondue wild garlic cream / Weich gekochtes Eier-Lauch-Fondue Bärlauchcreme

VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE ET SA CHANTILLY OIGNONS **VÉGÉ** 8.50 €
mint pea velouté and onion whipped cream / Minz-Erbesen-Velouté und Zwiebel-Schlagsahne

CARPACCIO DE BETTERAVE RICOTTA AUX HERBES **VÉGÉ** 12.00 €
Ricotta beetroot carpaccio with herbs, green salad / Ricotta-Rote-Bete-Carpaccio mit Kräutern, grüner Salat

SALADE DE GÉSISERS DE VOLAILLE (lardons, oeuf dur, grenade, oignons rouges pickels) 13.50 €
Chicken gizzard salad (bacon, hard-boiled egg, pomegranate, pickled red onions) / Hühnermagensalat (Speck, hartgekochtes Ei, Granatapfel, eingelegte rote Zwiebeln)

LES PLATS Dish/ Gerichte

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

BURGER VÉGÉTARIEN (pain burger, Lehmmatten, galette de pomme de terre et légumes de printemps, pesto ails des ours) frites et salade verte **VÉGÉ** 15.50 €
Vegetarian burger / Vegetarischer Burger

VÉGÉTO risotto de quinoa au lait de coco, amandes et noisettes torréfiées, petits légumes du moment **VÉGÉ** 16.00 €
quinoa risotto with coconut milk, almonds and roasted hazelnuts, seasonal vegetables / Quinoa-Risotto mit Kokosmilch, Mandeln u geröstete Haselnüsse, Saisongemüse

BURGER (Sauce curry, pain burger, Lehmmatten et Munster, croustillant de poulet (180gr)), frites et salade verte 18.50 €
(Curry sauce, burger bread, Lehmmatten and Munster, crispy chicken (180gr)), fries and green salad / (Currysauce, Burgerbrot, Lehmmatten und Munster, Crispy Chicken (180gr)), Pommes und grüner Salat)
VERSION XL XL-Version 24.00 €

PALERON DE VEAU, JUS CORSÉ (180gr), légumes du moment et gratin dauphinois 22.00 €
chuck of veal, full-bodied jus (180gr), seasonal vegetables and gratin dauphinois / Kalbsbraten, vollmundiger Jus (180gr), Saisongemüse und Gratin dauphinois

FILET DE DORADE GRILLÉE SAUCE VIERGE (180gr) purée de céleri et gratin dauphinois 22.00 €
grilled sea bream fillet with virgin sauce (180gr) celery puree and gratin dauphinois / Gegrilltes Doradenfilet mit jungfräulicher Sauce (180gr), Selleriepüree und Gratin dauphinois

PIÈCES DE BOEUF ALOYAU GRILLÉES, (220gr) frites et salade verte 22.00 €
Pieces of grilled sirloin beef fries and green salad (220gr) / Stücke vom gegrillten Roastbeef, Pommes und grüner Salat (220gr)

LES DESSERTS Desserts/ Nachspeisen

TARTE DU JOUR 6,00 €
Pie of the day / Torte des Tages

ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions 7,00 €
Plate of cheese from our regions / Käseplatte aus unseren Regionen

TARTELETTE PISTACHE/GRIOTTE 7,00 €
(crème d'amande et crème pâtissière pistache) pistachio and morello cherry tartlet / Pistazien-Sauerkirsch-Törtchen

ASSIETTE FRAICHEUR (boule de glace, fruits frais et carpaccio d'ananas) 8,00 €
(scoop of ice cream, fresh fruit and pineapple carpaccio) / (Kugel Eis, frisches Obst und Ananas-Carpaccio)

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT sauce caramel beurre salé 8,50 €
Chocolate cake with salted butter caramel sauce / Schokoladenkuchen mit gesalzener Butter-Karamell-Sauce

NOS GLACES ET SORBETS

Ice cream / Eis

Vanille, Chocolat, Café, Fraise 1 boule 2.80 €
Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry 2 boules 5.10 €
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere 3 boules 6.70 €
Supp chantilly 0.50 €

Framboise, citron
Raspberry, lemon / Himbeere, Zitrone

LES COUPES Cups / Eisbecher

DAME BLANCHE 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, café expresso, chantilly
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly
COUPE FRANÇOISE 1 boule vanille, 1 boule framboise, coulis framboises chaudes, meringue et chantilly 9.50 € la coupe

COUPE IRISH LIÉGEOIS 12€ la coupe
1 boule café, 1 boule vanille, café expresso, Whisky, chantilly

Dernier plat chaud à 21h30 max.
Fermeture :
Dimanche au jeudi à 22h
Vendredi et samedi 23h

 **Le fait maison est indiqué par un trait sous les produits.**

LES ENTRÉES

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU MERCREDI AU DIMANCHE

OEUF MOLLET FONDUE DE POIREAUX CRÈME AIL DES OURS **VÉGÉ**
Soft-boiled egg leek fondue wild garlic cream / Weich gekochtes Eier-Lauch-Fondue Bärlauchcreme

OU
VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE ET SA CHANTILLY OIGNONS **VÉGÉ**
mint pea velouté and onion whipped cream / Minz-Erbesen-Velouté und Zwiebel-Schlagsahne

LES PLATS

PALERON DE VEAU, JUS CORSÉ (160gr) légumes du moment et gratin dauphinois
chuck of veal, full-bodied jus (160gr), seasonal vegetables and gratin dauphinois / Kalbsbraten, vollmundiger Jus (160gr), Saisongemüse und Gratin dauphinois

OU
FILET DE DORADE GRILLÉE (160gr) **SAUCE VIERGE** purée de céleri et gratin dauphinois
grilled sea bream fillet with virgin sauce (160gr) celery puree and gratin dauphinois / Gegrilltes Doradenfilet mit jungfräulicher Sauce (160gr), Selleriepüree und Gratin dauphinois

LES DESSERTS

TARTELETTE PISTACHE/GRIOTTE (crème d'amande et crème pâtissière pistache) pistachio and morello cherry tartlet / Pistazien-Sauerkirsch-Törtchen
OU
ASSIETTE FRAICHEUR (boule de glace, fruits frais et carpaccio d'ananas) (scoop of ice cream, fresh fruit and pineapple carpaccio) / (Kugel Eis, frisches Obst und Ananas-Carpaccio)

CARTE ENFANTS DU MERCREDI AU DIMANCHE (jusqu'à 12 ans)

KIND'BURGER : pain burger, sauce mayo ketchup, tender de poulet, Lehmmatten et frites 12.00 €
Kind'Burger: burger bun, ketchup mayo sauce, ground beef, Lehmmatten and fries / Kind'Burger: Burgerbrötchen, Ketchup-Mayo-Sauce, Hackfleisch, Lehmmatten und Pommes

FISH AND CHIPS 8.00 €
fish and chips / Fisch und Pommes

1 BOULE DE GLACE 2.00 €
1 scoop of ice cream / 1 Kugel Eis

CROQUANT CHOCOLAT 4.00 €
Crunchy chocolate / Knusprige Schokolade

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.

Smartbox - Coffrets bon cadeau (Expérience, Détente et auberge, Parenthèse Nordique... : entrée + plat + dessert dans la carte des terroirs UNIQUEMENT.



Notre entreprise adaptée compte 60 % de travailleurs handicapés. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires. Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

UNE SÉLECTION DES VINS

